
27
مغامرات
فلاش
ضحكات . ابتسامات . انتقادات . سخريات
وفاة المواطن
المطحون
Looloo
www.dvd4arab.com
خالد الصفتي
الناشر
المؤسسة العربية الحديثة
للطبع والنشر والتوزيع
ت : ٥٩٠٨٤٥٥ - ٢٨٣٥٥٥٤ - ٢٥٨٦١٩٧
فاكس : ٢٨٢٧٠٠٢


هيصة
أهلاً بكم فى صيف 1998 .
أهلاً بكم مع النجاح والانتقال إلى السنوات الدراسية التالية ..
أهلاً بكم مع الاجازة الصيفية التى ارجو أن تكون ثرية بكل ما هو مفيد . ونافع ..
لماذا لا يعمل الكبار منكم فى فترة الإجازة حتى يكتسب خبرة فى أى مجال من مجالات العمل ؟
وحتى يشعر بلذة الكسب من عمل يده ..
فليحاول كل منكم أن يختار المجال الذى يستهويه ليعمل فيه ..
من يهوى النجارة فليعمل بها ..
كذلك التجارة . أعمال الكهرباء . والدهانات وغيرها ..
إن العمل ليس عيبًا مطلقًا ..
لكن العيب فى إضاعة الوقت بلا هدف .. ولا طائل ..
مع كل حبى .
خالد
روايات مصرية للجيب
مغامرات
ضحكات
ابتسامات
انتقادات
سخريات
يحررها ويرسمها
خالد الصفتى
إشراف
أ. حمدى مصطفى
Looloo
www.dvd4arab.com

الوجه الآخر للعملة



فى هذا العدد :

- الوجه الآخر للعملة 3
- كابتن غريق (بالهنا والشفا) 6
- ذكاء 20
- سرور (الفن فى خدمة الطب) 21
- ذكاء 30
- وفاة المواطن المطحون 31
- ذكاء 41
- العالم مفهوم (تسالى المثقفين) 42
- ذكاء 46
- القاضى واللص (الحب المستحيل) 47
- غرائب من الطبيعة 48
- صفحة من صفحات دنيا خالانتينو 50
- 5 فرفشة 52
- ذكاء 53
- عاميّات 54
- ذكاء 55
- حاتم الطائى 2000 (لا أنام) 56
- ذكاء 68
- منسى أفندى (شجون المواطن المطحون) 69
- ذكريات عينين (كابتن نظير) 74
- خليل البخيل (كفتة البطاطس) 87
- اختبار نفسى (هل أنت ابن نكتة ؟) 97
- قائمة (مغامرات فلاش) 98
- اختلافات 99
- مغامرات علام 100

لونه أخضر فاتح ..

عروستى

لما يكون جديد .. بيدبح ..

عروستى

آدى عيبُه !!



اللى يصوّره .. يدخل السجن
عروستى
دايمًا طالع فى العالى !
غُلب حمارى
الدولار
يا ناصح !

كابتن غريق والبحار الغبى ..

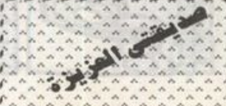


بالهنا والشفا









رأيت أن أخصص هذه المساحة لك ، من هذا العدد الذى هو بين يديك ... وسوف أقدم لك فيه كل ما يهمك ويهم الجنس اللطيف عمومًا ... من فنون المطبخ التى يسيل لها لعاب والدك وإخوتك ، والتى تدل بالطبع على أنك



(ست بيت) درجة أولى ... كذلك ستكون هناك بعض النصائح التى تساعدك على أن تكونى دائمًا فى أفضل صورة ...
وأستميح أصدقائى الذكور عذرًا أن يتحمّلوا هذا العدد !







خلاص يا كابتن .. شغل شغل !
من إمتى يعنى بتفسّحنى ؟!



لقمة القاضى بالشراب

المقادير : العجينة : نصف كيلو دقيق وذرة ملح ، وقطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل ، وملعقة صغيرة سكر شنترفيش ، ماء دافئ للعجن ، و زيت للتحمير .
الشراب : واحد وثلاثة أرباع كوب سكر ، وكوب ماء ،



ونقط من عصير الليمون ، و ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة : لعمل الشراب السكرى يذاب السكر فى الماء المغلى على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون وتقوى النار ويترك حتى يعقد نوعًا ، ثم يرفع بعيدًا عن النار ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ويبرد .



لعمل العجينة تضاف ملعقة السكر للخميرة وتدعك بملعقة صغيرة حتى تسيل ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافئ . تضاف ذرة الملح للدقيق وينخل ثم تعمل حفرة بوسطه وتصب فيها الخميرة وتقلب مع الدقيق بالماء الدافئ حتى تتكون عجينة لينة نوعًا ، ثم تضرب العجينة جيدًا باليد حتى تترك جوانب الإناء بسهولة ، تغطى العجينة وتترك فى مكان دافئ حتى تخمر . تدهن اليد اليسرى بالزيت ثم يؤخذ منها مقدار



من العجينة وتضغط عليها قليلاً حتى تظهر العجينة من أعلى اليد ثم تقطع قطعًا صغيرة (حجم البندقة الكبيرة)بمعلقة صغيرة مدهونة بالزيت ، وتوضع فى الزيت المقدوح وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار .. وفى أثناء التحمير تقلب لقمة القاضى حتى تحمر . تنشل من زيت التحمير وتوضع على ورقة زبد مكرمشة أو مصفاة للتخلص من الزيت الزائد وتسقى وهى ساخنة بالشراب البارد وتنشل من الشراب . توضع فى الطبق المعد للتقديم بشكل هرمى وترش بقليل من القرفة الناعمة أو السكر البودرة .

شيكولاتة ؟!!!!!

شىء غريب ؟! وليه السرّية المفروضة عليها ؟!

ياترى تكون مخدّرات فى شكل شيكولاتة ؟! أبلغ البوليس وأخلّص ضميرى ؟ ولاّ ده ح يكون تسرُّع زى المرة اللى فاتت ؟

أعتقد أن الكابتن سيرفدنى هذه المرة بدون كلام !

الحل إنى أتذوّق الشيكولاتة وأحكم بنفسى



يعتقد بعض المسلمين خطأ أن فى يوم الجمعة ساعة نحس ، مع أن رسول الله ﷺ قد قال : خير يوم طلعت فيه الشمس يوم الجمعة ، فيه خلق آدم وفيه أسكن الجنة

نيام نيام .. اللَّه !!

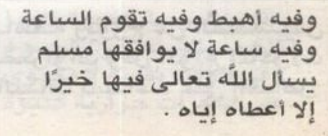
دى شيكولاتة لذيذة
جدًّا ..

الحمد للَّه .. كنت ح اظلم الكابتن وأطعنه فى شرفه للمرة الثانية ..

دلوقت أقفل الصندوق ..
ولا من شاف ..
ولامن درى ..

آ .. آخذ قطعتين شيكولاتة (أمزمز)
فيهم فى غرفتى ..

والآن .. نغلق الصندوق ..


وفيه أهبط وفيه تقوم الساعة
وفيه ساعة لا يوافقها مسلم
يسأل اللَّه تعالى فيها خيرًا
إلا أعطاه إياه .





معلومة

دراسة أجريت فى جامعة زيورخ عن التخسيس تبين أن الفاكهة والخضراوات وكل أنواع المأكولات التى تحتوى على ألياف تساعد على إنقاص

مرّ أسبوع على نفس المنوال .. فكان (البحّار الغبى) يأكل فى كل يوم 75 قطعة من الشيكولاتة ...

أيها الغبى

نعم يا كابتن ..

إيه اللى جرى لك أيها الغبى ؟ بقيت من ذوى الوزن الثقيل ؟

كله من خيرك يا كابتن ..

الوزن لدرجة كبيرة لأنها تذهب بالشعور بالجوع وفى الوقت نفسه لا تحتوى على سعرات حرارية كثيرة

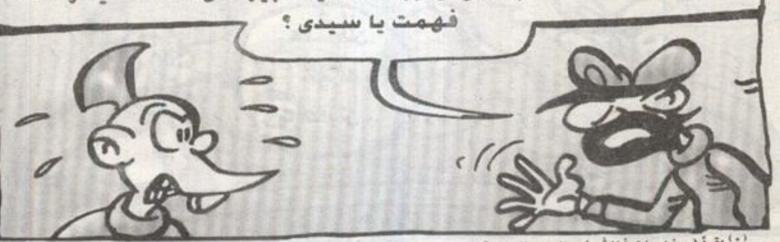






طيب يالاّ استعدّ للرسوّ فى جزيرة (بكا باكا) (*) ...

تانى يا كابتن ؟ إيه السبب ؟ مش كفاية اللى حصل لنا ؟



(*) اقرأ (مغامرات فلاش) .. العدد السابق .

المدمس بالبيض والزبادى !

المقادير : 1.5 كوب فول مدمس ، ملعقتان كبيرتان من السمن
ملح ، فلفل ، نعناع جاف 4-6 بيضات ، 4-6 ملاعق حلو زبادى .
الطريقة : يقشر الفول المدمس ويدهك أو يمرر من مصفاة الخضر





يقدح السمن ويضاف إليه المدمس المدهوك ويقلب معه على النار مدة 3 دقائق ثم يتبل بالملح والفلفل والنعناع الجاف ، ويوضع الخليط فى صحن الفرن أو صينية ثم تعمل به حفر ويصب فى كل حفرة بيضة ويوضع فوقها قليل من الملح والفلفل . ويوضع فى الفرن حتى ينضج البيض نوعًا ما .. وقبل التقديم مباشرة يوضع على وجه البيض أكوام الزبادى .

اطلعوا السفينة نزّلوا صندوق الشيكولاتة ..

إيه ده ؟ إنت أقوى من هرقل !! كيف
تحمل هذا الصندوق الثقيل
بهذه السهولة ؟

أبدًا .. الصندوق خفيف جدًا ..
شكله فارغ ..

فارغ ؟!!

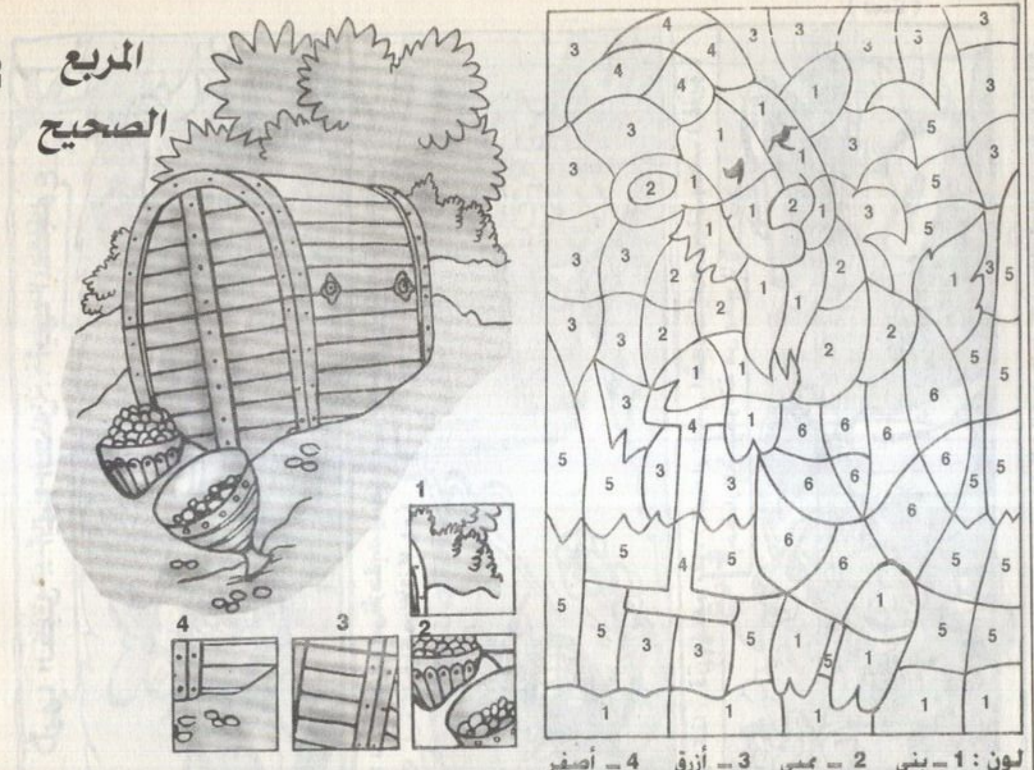


- أناقة التفكير وذكاء العاطفة هما كنز الذى لا تنتهى ثروته .
- العقل المعطل والقلب البليد هما أشد النكبات التى يمكن أن يصاب بها أى رجل أو أية امرأة .



- يمكن أن يحدث ألم بسيط فى الكعبين بعد طول الوقوف أو المشى .
- كما يمكن أن يحدث ألم بالكعبين عند التعرض للرطوبة أو البرودة الشديدة أحيانًا .

المربع الصحيح



مربع واحد من هذه المربعات ينطبق على الرسم . فما هو؟

لون : 1 ـ بنى 2 ـ بمبى 3 ـ أزرق 4 ـ أصفر 5 ـ أخضر 6 ـ بنفسجى .

"النظافة"

تعتبر الوقاية من الأمراض الفتاكة أهم بكثير من العلاج وتتلخص الوقاية من الأمراض فى كلمة واحدة هى "النظافة"

سرور و ...

سرور

الفن فى خدمة الطب !!

يا سلام ع البطء !!

ده مش لعب كورة .. ده لعب

بلى !

مستوى الكورة عندنا يبكّى الحجر ..

لكنى للأسف مش ممكن أبكى ..

ياساتر يا رب !! إيه ده ؟ (كفتة) هو والجون وبيضيّعها ؟!

لذلك يجب على الآباء والأمهات أن يحرصوا على التأكد من سلامة كل ما يتناوله أطفالهم من مأكولات ..



اللبن الزبادى

المقادير والطريقة : يغلى اللبن ويلاحظ تقليبه فى أثناء الغليان ثم يعبأ مباشرة فى الأوانى الخاصة ، وذلك بصب اللبن ببطء على ارتفاع (لتكوين قشرة على السطح) .. تمزج الخميرة (ملعقة صغيرة لكل نصف كيلو لبن)



جيدًا وتخفف بقليل من اللبن البارد ، عندما تهدأ حرارة اللبن تضاف الخميرة إلى الأوانى بدون تقليب وذلك بوضعها فى أحد الجوانب حتى لا تتأثر طبقة القشدة المتكونة فى أثناء صب اللبن ، تترك الأوانى فى مكان دافئ بجانب النار الهادئة ويستغرق ذلك **6-5** ساعات .



أحلى كلام

- الطفل ... ابتسامة على وجه الحياة .
- إذا سلمت من الأسد فلا تطمع فى صيده .
- العلم أرفع النسب .. والعمل أرفع الحسب .
- اعمل المعروف .. ولا تنتظر الشكر عليه .

وفى الامتحان ...

ما جنسية نابليون بونابارت ؟ أظن ماليزى ..

نابليون بونابارت أرچنتينى ..

أيوه يا فارس ... نابليون صومالى

بعد الامتحان ...

عملت إيه يا (علام) فى سؤال نابليون بونابارت ؟

نابليون بونابارت نمساوى من أصل إفريقى !

يعنى إجابتى غلط ؟

عملتم إيه يا جماعة ؟ سؤال نابليون بونابارت إجابته إيه ؟

أكيد هو مصرى بس السؤال بيضللنا !!

هل تعلم



- أن ضوء الشمس يقطع المسافة بين الشمس والأرض فى ثمانى دقائق ؟
- هل تعلم أن اللؤلؤ حيوان يعيش فى البحار ويكثر فى الخليج العربى ؟
- هل تعلم أن طوكيو قضت على الأمية عندها ؟

وظهرت نتيجة الامتحان ...

عملت إيه يا سرور يا بنى ؟!

سقطت !

لا حول ولا قوة إلا باللّه ... بتتكلم جدّ يا بنى ؟

ها ها ها ... سقطت ... سقطت ... يا ماما ...

واللّه العظيم سقطت ... أنا مش مصدّق نفسى ... نياهاهاها ... نياهاهاها !



تصور أن ماما امبارح
كانت حرارتها مرتفعة
جداً لدرجة أنها
نزلت البيضة مسلوقة !!

مالك يا بنى ؟ إيه اللى جرى لك ؟

هاهاها ... السقوط ... السقوط ... السقوط ...

آلو ؟ دكتور (خُلل) ؟ الحقنا ... بسرعة ..

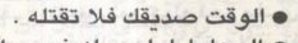
بعد ساعة ...

أيوه يا هانم ؟ حصل إيه ؟

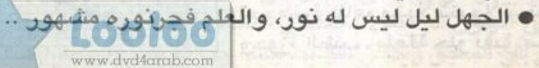
الولد من ساعة ما سقط قاعد يضحك ويغنّى ويرقص ...

يا حلاوة !





- الوقت صديقك فلا تقتله .



- الجهل ليل ليس له نور، والعلم فجر نوره مشهور ..

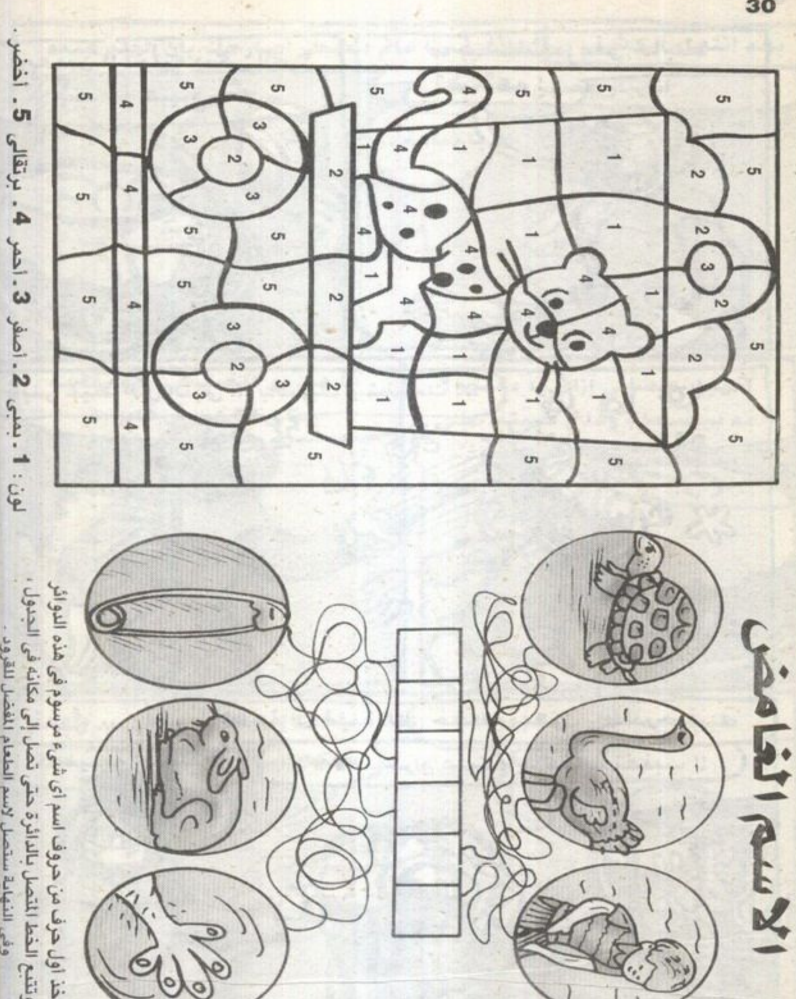


البيض الاسكتلندى

المقادير : 4 بيضات مسلوقة جامدًا - ثُمن كيلو لحم سجق بقرى ناعم - ثُمن كيلو لحم مفرى ناعم أو حوالى ربع كيلو لحم مفرى ناعم متبلاً تتبيلاً مرتفعًا بالملح والفلفل والبهار وجوزة الطيب - ملعقة حلو دقيق متبل بالملح والفلفل - عصير



بصلة صغيرة ـ ملح وفلفل وجوزة الطيب ـ بيض وبقسمات للتغطية ـ سمن غزير للتحمير .
الطريقة : يقشر البيض باحتراس ويغطى بقليل من الدقيق المتبل .. يفرى اللحم ناعمًا مرتين وقد يدق فى الهون ثم يتبل بعصير البصل والملح والفلفل وجوزة الطيب ، يضاف خليط اللحم إلى السجق ويعجن الخليط جيدًا جدًا ثم يقسم أربعة أقسام .



يغطى البيض باللحم ويساوى السطح تمامًا وتبط الأطراف ثم يغطى بالبيض والبقسماط ويحمر تحميرًا غزيرًا ويرفع من السمن على ورقة مكرمشة ويبرد .. وتقطع الواحدة نصفين عرضًا بسكين حادة .
ويقدم باردًا فيوضع كل نصف حلقة فى الطماطم .













● أن جسم الإنسان يحتوى على 90 ٪ من وزنه ماء ؟
● أن الحصان لا يتحمل الحياة بدون ذيل لأنه يضرب به أشد أعدائه وهو الذباب ؟



عالم صغير

- أصغر عضلة فى جسم الإنسان .. توجد فى الأذن الوسطى .
- أصغر دولة فى العالم هى دولة (الفاتيكان) فمساحتها حوالى 110 أفدنة

اسمعوا ... إحنا عاوزين نؤدّبه .... وفى نفس الوقت نضحك شوية ...

إزاى ؟

؟

شوفوا مين جاى هناك ؟

يااااه !

ده المواطن المطحون ... لكن إيه علاقته بموضوعنا ؟

● أصغر كتاب فى اسكتلندا ، ويبلغ مقاسه 3.9 × 3.9 ملليمتر ، والكتاب مطبوع بحروف معدنية وغلافه من الجلد .

حتشوفوا دلوقت ...

پسـت ... منسى أفندى ...
منسى أفندى ...

أنا ؟

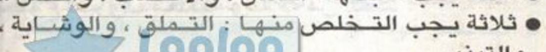
أيوه يا منسى أفندى ... إيه ؟!!
ماعندكش ثقة فى نفسك ؟!

تحت أمرك يا (عبّاس) بيه ... أى خدمة ؟

تعال ...

ثلاثيات

- ثلاثة يجب ضبطها : اللسان ، والأعصاب ، والنفس ..
- ثلاثة يجب التخلص منها : التملق ، والوشاية ، والتبذير .



تحب تكسب 10 جنيهات فورًا ؟!

ده أمل حياتى ..

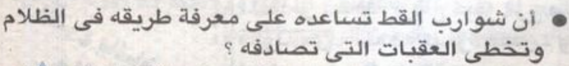
طيب اسمع ... وش وش وش وش

فاهم حاجة ؟

أنا موافق ... اتفقنا ...

ربنا معاك ..

هل تعلم



- أن شوارب القط تساعده على معرفة طريقه فى الظلام وتخطى العقبات التى تصادفه ؟
- أن البراكين تنتج من وجود ضعف فى القشرة الأرضية ؟



القرع بالباشميل والجبن

المقادير : ثلاثة أرباع كيلو قرع مسلوق - صلصة بيضاء مكونه من : ملعقة كبيرة سمن - وملعقة كبيرة بقسماط أبيض - ملء 2 ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور ، يضاف ملعقة كبيرة زبد أو سمن .

وفى يوم المباراة !

مان سى

مان سى

توتو

توتو

اقرأ الفاتحة على روحك يامنسى أفندى ...

أنا ح اقرأها .. لكن على روحك إنت !

طيب خذ دى ...

الطريقة : يدهن طبق فرن أو صينية بالسمن الدافئ وتوضع به قطع القرع المسلوقة ويرش سطحها بالجبن الرومى المبشور .



تعمل صلصة بيضاء بالسمن والدقيق واللبن وتغلى جيدًا وتتبل بالملح والفلفل ويغطى بها القرع ، يرش السطح جيدًا بالبقسماط وتقطع الزبد قطعًا صغيرة وتوزع على السطح ، تزج فى الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم .













ذهب أحد الظرفاء ومعه صديقه إلى السينما لمشاهدة أحد الأفلام .

فقال الظريف : أنوار الصالة أطفئت .

فرد صديقه : هذا شىء طبيعى .. فما الغريب فى ذلك ؟

الظريف : واضح إنهم عاوزين يناموا .. نخلى عندنا ذوق ونروح .

فتوة إيه ؟ إنتم بتصدّقوا ؟ أنا كنت باهزّر معاكم ..

يعنى مش كُلّك قوة ؟!

قوة إيه بقى ... ده أنا غلبااااااان !

حيث كده بقى ... قم يا منسى أفندى !

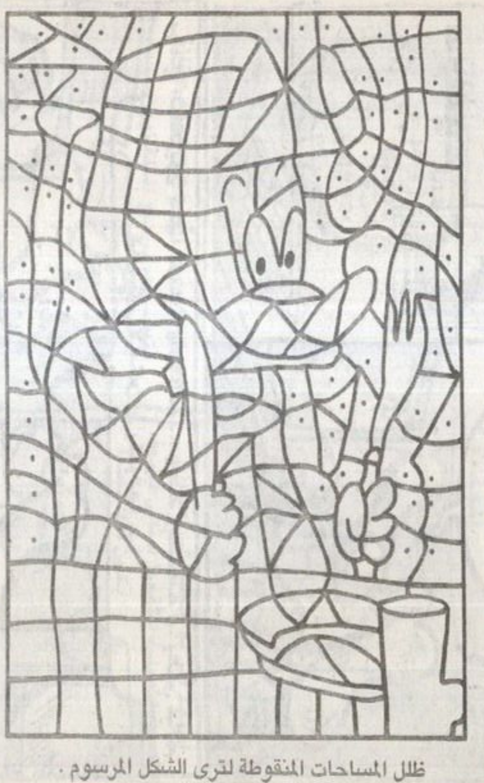
شبّيك لبيك منسى بين إيديك ..

جررررر

(تمت)

أتمنى

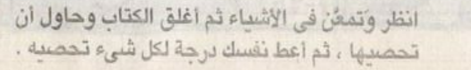
- أن تتوقف الحروب وإراقة الدماء .
- أن يكون الحب والتفاهم أساس التعامل بين البشر .
- أن يتقاسم الأغنياء والمنعمون مزاياهم مع الفقراء المعدمين .



ظلل المساحات المنقوطة لترى الشكل المرسوم .

قوة الذاكرة





انظر وتمعن فى الأشياء ثم أغلق الكتاب وحاول أن تحصيها ، ثم أعط نفسك درجة لكل شيء تحصيه .

فكاهات

- الأم : حماده حرام تضرب أختك قبل العشاء .
  الولد : فعلاً يا ماما .. أضربها بعد العشاء .
- الطفل الشقى : أنا أقدر أموتك .
  الأخت : طيب موتنى كده وأنا أقول لبابا .



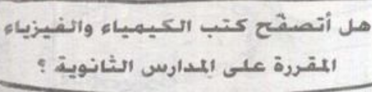


تسالى المثقفين





إذن كيف أرفه عن نفسى قليلاً لأخرج من دائرة العلم والاختراعات ؟







المقادير : عدد 2-3 بيضات تبعًا للحجم - قليل من الفانيليا نصف فنجان شاى زبيب بناتى - 2 كوب لبن - نصف فنجان سكر - فنجانان أرز مسلوق - جوزة الطيب .



الطريقة : يضاف السكر للبيض ويخلطان معًا ثم يغلى اللبن ويصب فوق خليط البيض والسكر مع التقليب السريع ، ويضاف الأرز المسلوق والزبيب المعد ويقلب الجميع ، يضاف قليل من الفانيليا ويوضع الخليط فى طبق فرن مدهون بالسمن ويرش السطح بقليل من جوزة الطيب .

فى المطبخ ...

ياااه ! كل هذه المواعين تحتاج إلى تنظيف ؟ !

أين البُنّ والسكر ؟

هل هو هذا ؟ لا ...
إنها البهارات ..

وما هذا ؟ السّكر ؟ يا ساتر !! إنه
(البوتاس)(*) ..

(*) مادة قلوية تستخدم فى غسيل الملابس ..

ثم يوضع الطبق فى صينية بها ماء دافئ لارتفاع 3 سم ، توضع الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج البودنج .

أنبوبة البوتاجاز فاضية ؟!

مش ممكن .. كل حاجة غلط ... نعكشة .. فركشة ... إيه الفوضى دى ؟!

لابد أن أتفرّغ قليلاً لأعمال النظافة والترتيب ..

وهكذا ..

اكتشفت أن ترتيب المنزل هى أفضل وسيلة تسلية للرجل المثقف !!



- احذر الحقود إذا تسلط .
- احذر اللئيم إذا حكم .
- احذر الجائع إذا يئس .

ابحث فى الرسم

للتفاصيل العلوية مكان فى الرسم . حاول أن تعرف مكان كل منها .

لعبه النقط

صل النقاط من 1 إلى 23 لكى يظهر شكل جميل .



حلول الاختلافات المنشورة على صفحة 99

1 قمة من قمم القلعة . **2** حذاء حريص . **3** وردة على الدلو . **4** نقطة ماء أمام يد (حريص) . **5** ظلّ تحت قدمى (حريص) .**6** حاجبا (حريص) **7** قميص (حريص) من الداخل . **8** شعر حريص **9** طائر أعلى الصورة على اليسار **10** ساعة فى يد (حريص) .

غرائب من الطبيعة

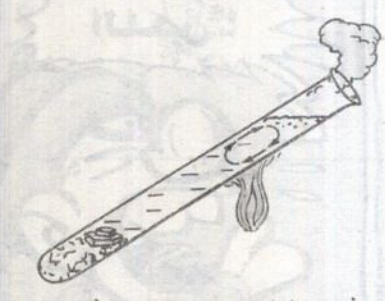
السيجارة المستخدمة لأغراض التعليم :

وضعت سيجارة على علبة ثقاب (شكلا (1) ، (2)) وكانت تدخن من كلا طرفيها . ولكن الدخان الخارج من فلتر السيجارة يهبط إلى الأسفل . بينما يتلوى صاعدًا إلى الأعلى من الطرف الثانى .

ما هو السبب ؟ أليس نفس الدخان بالذات هو الذى يخرج من كلا الطرفين ؟



شكل (1) لماذا يصعد الدّخان من أحد طرفى السيجارة إلى الأعلى ، ويهبط إلى الأسفل من الطرف الثانى ؟



شكل (2) إن الماء الموجود فى القسم العلوى من الأنبوبة يبدأ بالغليان ، بينما لا يذوب الجليد الموجود فى الأسفل .

نعم ، إن الدخان هو نفس الدخان ، ولكن يوجد فوق طرف السيجارة المحترق ، تيار صاعد من الهواء الدافئ ، الذى يرفع معه دقائق الدخان . أما الهواء الذى يعبر مع الدخان خلال مبسم السيجارة ، فيجد متسعًا من الوقت ليبرد ، ولايرتفع إلى الأعلى .

وبما أن دقائق الدخان تكون بالذات أثقل من الهواء لذا فإنها تهبط إلى الأسفل .

الجليد الذى لا يذوب فى الماء المغلى : نأخذ أنبوبة اختبار ونملؤها بالماء ، ثم نغمر فيها قطعة من الجليد ، ولكى لا تطفو القطعة فوق الماء (الجليد أخف من الماء) ، نثقلها من الرصاص أو النحاس وغير ذلك . ولكن يجب عند ذلك أن يصل الماء إلى قطعة الجليد بحرية . والآن نقرب أنبوبة الاختبار من مصباح كحولى ، بحيث يلامس لهبه القسم العلوى لأنبوبة الاختبار فقط .

يبدأ الماء بالغليان فى الحال ، وتخرج من الأنبوبة سحب من البخار . ونلاحظ هنا شيئًا غريبًا ، هو عدم ذوبان الجليد الموجود فى أسفل الأنبوبة . أليس ذلك أعجوبة صغيرة ؟

جليد لا يذوب فى الماء المغلى !

إن حل اللغز يتلخص فى أن الماء الموجود فى أسفل الأنبوبة لا يغلى مطلقًا بل يبقى باردًا ، ويغلى الماء الموجود فى أعلى الأنبوبة فقط .

إن ما لدينا هنا ، هو " جليد تحت الماء المغلى " وليس " جليدًا فى الماء المغلى " وعندما يتمدد الماء بتأثير الحرارة ، يصبح خفيفًا ولا يهبط إلى الأسفل ، بل يبقى فى أعلى الأنبوبة . كما أن تيارات الماء الحار وانزياح طبقاته ، تحدث فى القسم العلوى من الأنبوبة فقط ، ولا تمتد إلى الطبقات السفلى الأكثر كثافة . ويمكن انتقال الحرارة إلى الأسفل عن طريق الموصلية الحرارية فقط ، ولكن الموصلية الحرارية للماء قليلة للغاية .





صفحة من صفحات دنيا خلاتيتو

من مميزات الحىّ الذى أسكن فيه أن الترابط والتعايش موجودان بين أهل الحىّ على أعلى مستوى ...

فعندما تطبخ أم (حناطة) عدسًا يشم الجميع رائحته الذكية ، ويسيل لعابهم ...

ولمّا تحدث مشكلة بين عم (زكريا) وامرأته . يتدخل كبراء الحىّ لتصفية الخلاف على أضيق نطاق ...

وكثيرًا ما واسانى الجيران والأصدقاء عندما أرسب فى (بعض) السنوات الدراسية . ولا أخفى عليكم أن مواساتهم لى تعمل معى عمل السّحر ... فأتحول من إنسان حزين مكتئب إلى إنسان آخر ... فرح ... سعيد فخور برسوبى !

كان لابد أن أسوق إليكم هذه المقدمة كى تتعايشوا معى فى الجوّ الذى أعيش فيه ....

وقد حدث شىء جَلَلٌ يعتبر بحق نقطة تحوّل فى حياة كل فرد من أفراد الحى ... وإن دل حدوث هذا الحدث على شىء فإنما يدل على مواكبة حيّنا التقدمى لأحدث تكنولوچيا العصر والأوان ...

ففى صباح جديد علينا فوجئنا بسيارة نصف نقل تحمل (دش) من الحجم الكبير ، وتتجه به ناحية منزل عم (صلاح) والد صديقى (عوف) .. حدث هرج ومرج شديدان بين الجيران .... فى حَيِّنا (دش) !

وبسرعة نزلت إلى الشارع ، وأطلقت صفيرًا طويلاً متّفقًا عليه ، فأطلّ (عوف) من شرفة منزله وأشار إلىّ أن أصعد ...

صعدت إليه فوجدت البيت كله يعيش فى حالة من الفرح والحبور ...

سألت عوف فى دهشة :

- إيه الحكاية ؟

أجاب عوف فى انفعال :



- زى ما انت شايف ... ح نركب دش ....
هتفت به فى ضيق :
- ما أنا عارف ... لكن إيه السبب ؟ إيه اللى حصل ؟
مطّ (عوف) شفتيه وقال :
- أبدًا ... بابا قرر يشتريه بالتقسيط !
سألت :
- ومين ح يتفرّج عليه ؟
أجاب :
- كلنا طبعًا ! ... عن إذنك ... أتابع تركيب الدّش ....

* * *

بعد أسبوع ، وجدت (عوف) أمامى فى غرفتى ، وجهه مصفرّ اللون وعيناه زائغتان ، وشعره منفوش !
سألته فى ارتياع :
- إيه يا (عوف) ؟ إيه اللى حصل ؟
ألقى بنفسه على الكنبه (الاسطمبولّى) وقال وهو يزفر :
- الدّش يا (خالانتينو) ... طلع مصيبة !
- يعنى إيه ؟
- إغراء غريب يا أخى ... 90 محطة ... تشوف إيه ولاّ إيه ؟ تطفيه إمتى ؟ تنام إمتى ؟ تذاكر إمتى ؟ تعمل زى الناس إمتى ؟
- ياااااه ! .... للدرجة دى ؟
- وأكثر ... لأ .... والأدهى من ده كله ... بابا !
- عم (صلاح) ؟ ماله كفى اللّه الشرّ ؟!
- من يوم ماجبنا الدّش وهو فى إجازة مفتوحة من الشغل !
- نعم ؟! ما بيروحش شغله ؟!
- أيوه يا سيدى .... يروح إزاى وهو بيسهر كل ليلة لحد 4 الفجر ؟ وطبعًا بينام من التعب ، ويصحى الظهر ... دوّامة !
وجدت نفسى أصيح به .
- طيب وح تاكلوا منين يا فالح ؟ من (السوپر تشانل) ولاّ من (الشو تى ڤى) ؟
نهض (عوف) وخرج من غرفتى وهو يقول :
- عن إذنك يا صاحبى ... فيه مباراة بين (بارما) و (يوڤنتوس) فى الدورى الإيطالى !
لأول مرة يا أصدقا ئى أشعر بأن هناك من هو أكثر منّى لا مبالاة ...

و ..... وإلى صفحة أخرى من صفحات دنيا خالانتينو .



كان القروى يستعدّ للخروج من بيته متجهًا إلى بيت العمدة ... وفجأة سأل ابنه البكر :

ـ أين (اللبدة) بتاعتى ؟

رد الأبن البكر :

ـ على رأسك يابا ...

ـ قال القروى وعلى فمه ابتسامة رضا وحبور :

ـ الحمد للّه إنك شفتها يا ابنى شوف كان وضعى إيه لو أنت ما شفتهاش وخرجت برأسى عريانة !!

* * *



كان الحلاق يهمّ بحلاقة ذقنه فى بيته .. فرأته زوجته يمسك بماكينة الحلاقة . فهتفت فيه بارتياع :

ـ خلّى بالك أحسن تعوّر نفسك !!

ردّ عليها بثقة :

ـ لا تخافى فأنا لست زبونًا !!

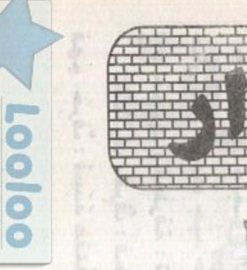


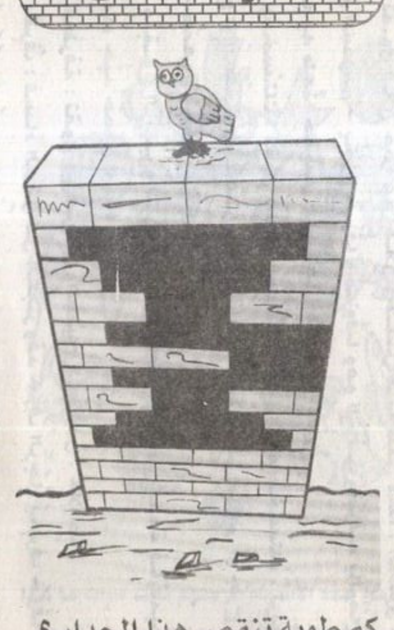
هواة الرسم





صديقى هل تستطيع أن
ترسم ملامح هذا الرجل فى فراغ الوجه العلوى ؟





كم طوبة تنقص هذا الجدار ؟



عاميّات

● خَرْخَشَة : تقول فلان فى صدره خَرْخَشَة ، تريد أصواتًا ، كلمة تركية قديمة بمعنى جَدَل خصُومة مناقشة . وفى العربية : خرُشاءُ الصدر ما يرمى به من لزج النُّخامة ، وقد يسمى البَلْغَم خرُشاءً ، ويقال : ألقى فلان خراشىَّ صدره ، أراد النَخامة ، فاستعيرت للأصوات التى تسمع من الصدر .

● خُرْدة : قطع الحديد المستعمل ، هى كلمة فارسية بمعنى قطع صغيرة .

● (خَرْشم) : تقول فلان وقع اتْخَرْشم ، وتقول : تسكت والا أخَرْشِمكَ ، وتدل الخرشَمة دائمًا على إصابة منطقة الأنف .

الخَشْمُ : كَسْرُ الخَيْشُوم ، خَشَمَهُ يَخْشمه خَشْمًا : كسَرَ خيشومَه .

● (خَرطَة) : تسمى مصوَّر الجغرافيا : خَرْطَة هى كلمة لاتينيةCharta بمعنى ورقة .

● (خرطوش) هو الإطار المستطيل الذى يشمل أسماء الملوك فى الآثار ، أو الأسطوانة التر تملأ بارودًا ، هى كلمة إيطالية Cartoccio .

● (خَزَّأ) : تقول فلان خزَّأ عين فلان وحَصَل منه على كذا ، الَخزْق : الطَّعن ، خَزَق السهم - يخْزق خَزْقًا وخُزوقًا وهو النّافذ وَخَزقه بالرُّمْح يخُزقهُ : طعنه به طعنًا خفيفًا ، فاستعاروها لقلع العين .

● خَسْتَكَة ومَخسْتك : تقول عندى خسْتكة ، وأنا اليوم مَخسْتك ، تريد انحراف المزاج أو الصحة ، خَسْتن : كلمة فارسية بمعنى مَرض أو جُرح ، وخَسْتة اسم مفعول بمعنى مريض لا مزاجَ له .

● خُشاف : منقوع الزّبيب والتين والمشمش المعروف ، هى كلمة فارسية خُشْ آب : أى ماء جَيِّد حَسَن أو ماء مُحلّى .

● خَطرف وخَطرفة : تقول عن مريض والشيخ المُسنّ : كلاهما يخَطَرف الخَرفُ : فساد العقل من الكبَر وقد خَرفَ الرَّجُلُ يَخْرف خَرفًا ، فهو خَرِفٌ : فَسدَ عقلهُ من الكِبَر .



المربع الصحيح

1 2 3 4

مربع واحد من هذه المربعات ينطبق على الرسم . فما هو ؟

ثلاث مرات



كل من هذه الأشياء مرسوم ثلاث مرات ما عدا شيئًا واحدًا فقط مرسوم مرتين . فما هو ؟





الدجاج الملفوف

المقادير : 4 صدور دجاج - $\frac{1}{2}$ كوب مقدونس مفروم - 2 بصلة مفرومة - جزرة مفرومة - 3 ملاعق لبن $\frac{1}{2}$ كوب بقسماط. $\frac{1}{2}$ كوب دقيق - ملح - فلفل - بهار - بيضة - فنجان خل - زيت للتحمير .



الطريقة : تغسل صدور الدجاج وتدق جيدًا ، يقلب الجزر مع البصل والمقدونس ويتبل بالملح والفلفل والبهار والخل ، يؤخذ نصف الخليط ويقلب مع صدور الدجاج ويترك مدة 3 ساعات ، يقسم باقى الخليط أربعة أقسام ويحشى كل صدر ويلف على شكل أسطوانة .



- يضرب البيض واللبن جيدًا ويملح ثم يقلب كل صدر فى البيض .
- يخلط الدقيق مع البقسماط ويقلب كل صدر ملفوف فيه بحيث يغطى جيدًا ، ثم يوضع فى البيض مرة ثانية ويوضع مرة أخرى فى البقسماط والدقيق .











- يقدح الزيت الغزير جيداً . ثم يحمر كل صدر ملفوف جيداً من كل الجهات .
- يرص فى طبق التقديم ويجمل بالخضر السوتية ويقدم ساخناً .

العائد كله متغيّر يا بابا .. لكن بصورة عامة الوديعة تعطى عائدًا أكبر ..

يبقى الوديعة بدون كلام ..

لكن فيه حاجة .. دفتر التوفير تقدر تسحب منه نقودك فى أى وقت تشاء .. ولو بعد دقيقة من إيداعك النقود !

طيب ونظام الوديعة ؟!







● خرج الموظف المهمل وهو غاضب من مكتب المدير وقال لزملائه : والله إن لم يسحب المدير كلامه ، سأترك العمل !

ـ وماذا قال لك المدير ؟

ـ اد .. قال لى أنت مفصول

ولو .. ممنوع منعًا باتًّا
استرداد أى مليم قبل مُضىّ
3 أشهر !

يعنى هو أنا ح أعمل إيه بالفلوس
قبل 3 أشهر ؟!

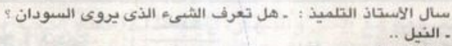
توكّل على اللّه .. اعمل لى وديعة
بالمبلغ

الحمد للّه .. أعتقد أنى سأستطيع
أن أنام بعد الآن ..

وفعلاً ..

خ خ خ خ

ضحكات


سأل الأستاذ التلميذ : ـ هل تعرف الشيء الذى يروى السودان ؟
ـ النيل ..
ـ وفرنسا ؟
ـ السين ..
ـ والقاهرة ؟
ـ البلدية يا أستاذ .





الدجاج المحمر فى الورق المفضض

المقادير :
دجاجة - ملح وفلفل وبهار - $\frac{1}{2}$ كوب خل - بصلة مفرومة - ثمرة فلفل أخضر مفروم - 2 ملعقة زعتر - ورق مفضض -
الطريقة : تغسل الدجاجة وتقطع حسب الرغبة .



تخلط جميع المقادير المفرومة مع الخل والبهار، تقلب جيدًا قطع الدجاج مع الخليط السابق وتترك لمدة ساعة ثم تلف كل قطعة من الدجاج فى ورق مفضض . مع مراعاة قفله بإحكام من كل الجهات . يقدح الزيت الغزير . تحمر كل قطعة وهى ملفوفة بالورق لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .. ثم ترص فى طبق التقديم وتجمل وتقدم ساخنة .

إيه ؟ قهوة كركر ؟

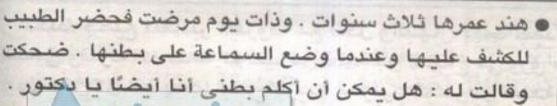
أيوه .. المعلم كركر مزنوق فى 25 ألف جنيه وعاوز يبيعها بالمبلغ ده

25 ألف جنيه ؟! دى تساوى 40 ألف جنيه على الأقل !

طيب وماله ؟ هات المبلغ وتعالى (نخلّص) دلوقت حالاً !

مبلغ ؟! .. ما خلاص !! وضعته فى البنك ... أنا ضعت !




● هند عمرها ثلاث سنوات . وذات يوم مرضت فحضر الطبيب للكشف عليها وعندما وضع السماعة على بطنها . ضحكت وقالت له : هل يمكن أن أكلم بطنى أنا أيضًا يا دكتور .





● سأل عمرو والده : من هو المتحذلق يا بابا ؟
وكان الرد : المتحذلق هو الشخص الذى يشرح لك مسألة بسيطة ، تعرفها جيدًا بطريقة تجعلك لا تفهم شيئًا .

يابنى افهم .. أنا عاوز الفلوس النهاردة ضرورى .. أقولك .. هات 20 ألف بس وخُد القهوة حلال عليك !

20 ألف بس ؟!
يادى المصيبة

وفى البنك ..

يا عم والنبى .. أنا عاوز فلوسى .. معلش !

يا بنى أنا مش فاضى للعب العيال ده ... أنا مش حذّرتك إمبارح ؟

مش عاوز عائد خالص !
عاوز فلوسى وبس ...

يا بنى ما تضعيّعش وقتى ..
توكّل على اللّه !



المقادير : دجاجة - $\frac{1}{2}$ كوب ليمون - $\frac{1}{2}$ كوب زيتون مخلل - بصل مفروم - 2 ثمرة جزر - رأس ثوم - $\frac{1}{2}$ كوب زيت - $\frac{1}{2}$ كوب كرفس مفروم



الطريقة : تغسل الدجاجة جيدًا وتترك لتجف

- تقلب الليمون مع البصل المفروم والثوم الصحيح والجزر المبشور والكرفس .
- تتبل الدجاجة وتحمر فى الزيت أو السمن ثم تحشى بخليط الليمون .

الولد والسمكة :

ساعد الولد فى الوصول إلى السمكة بسرعة .

صل النقط من **1** إلى **15** لتتعرف الشكل المرسوم .

وتوضع فى صينية ويرش عليها باقى الخليط ● أدخلى الصينية فى الفرن ثم أضيفى الزيتون المخلل فى الماء ليغلى عشر دقائق ثم قومى بتصفيته ووضعه على صينية الدجاج قبل النضج بمدة $\frac{1}{4}$ ساعة .

● تقدم ساخنة بعد التحمير .



منسى أفندى فى شجون المواطن المطحون

منسى افندى

الحقيقة مش عارف دى نعمة ولاّ نقمة ؟

ذقنى لا ينمو بها الشعر مطلقًا !

دائمًا أنعم من الصينى بعد غسيله !

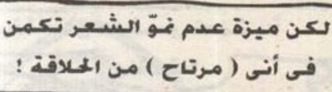
وده يرجع إلى أن طبقة الجلد على وجهى رقيقة جدًا .. ولا يكفى سمكها لتكوين بصيلات الشعر ..

طبقة الجلد الطبيعية وتظهر بصيلات الشعر

طبقة جلد المواطن المطحون وسمكها لا يكفى لنموّ بصيلات الشعر .



الإمـبـراطور الرومـانى (هادريانوس) والذى حكم فى الفـتـرة من **117** م ـ **138** م كـان فنانًا يرسم اللوحـات وينحت التـمـاثيل ، كـمـا كـان من عـازفى الموسـيـقى !















● ظل مجنون يلف حول حفرة وهو يردد 49 ، 49 ، 49
مر شرطى وسأله : لماذا تردد رقم 49 ، 49 ، 49 ؟ فلم
يرد عليه المجنون واستدار ودفعه إلى الحفرة ثم بدأ
يردد 50 ، 50 ، 50 ..

فمن ضمن ما تعرّضت له أن دُفنت أيامًا طويلة تحت أنقاض عمارة انهارت أيام زلزال أكتوبر 1992 ..



وكم قُذفت من سيارات الميكروباص لأنى عاجز عن دفع أجرتها ..



وكثيرًا ما قضيت ليالىَ طويلة دون طعام أو شراب ..





قالت قارئة الفنجان للزبون بعد أن طلبت منه مبلغ عشرة جنيهات :

- إن لك الحق فى سؤالين فقط .
- أليس كثيرًا أن أدفع هذا المبلغ لسؤالين ؟
- نعم لك الحق . والآن ما هو السؤال الثانى ؟









المقادير :

دجاجة - $\frac{1}{2}$ كيلو طماطم معصورة - $\frac{1}{4}$ كوب خل - ملح - فلفل - بهار - زعتر - 2 بصلة مفرومة - ثمرة فلفل مقطعة - سمن - جزر مبشور .



الطريقة : تغسل الدجاجة وتقطع حسب الرغبة أو تترك كما هى ، ثم تتبل بالبهار والخل والبصل المفروم .

● تقدح السمن وتحمر فيها الدجاجة ثم تضاف الخضر المفرومة وتقلب على النار ثم يصب عليها عصير الطماطم وتترك على النار لتنضج ثم تغرف فى طبق التقديم .

(ذكريات عينين)

كابتن نظير

نظير

لو تعرفوا محسوبكم بيحب الكرة ازاى ..

أنا لا أحب مشاهدة المباريات بقدر ما أحب أن ألعبها

شوفوا ؟

إيه رأيكم فى الشوطة دى ؟ .. جنن ... مش كده ؟!!!



صديقان فى معرض الرسم ..
ـ يا سلام ! لوحة رائعة عن الشروق .
ـ هى رائعة .. لكن أعتقد انها لوحة للغروب .
ـ جايز عندك حق .. لكن إيه اللى يؤكد رأيك !
ـ لأن الرسام صديقى عارف أنه لا يمكن يستيقظ من النوم قبل الظهر .











الأم : إيه اللى عـملتـه ده .. انت اتخـانقت تانى مع حمادة ، ح اضطر اشترى لك بنطلون جديد .

الابن : أنت حظك كويس ! لأن والدة حمادة ، ح تضطر تشترى ولد صغير جديد .







كيك العراميل

المقادير : 3 أكواب دقيق - $\frac{1}{2}$ كوب زبد - كوب سكر - كوب لبن - 3 بيضات - ڤانيليا - كوب مياه غازية - باكو بكنج بودر - ملعقة صغيرة من عصير الليمون - $\frac{1}{4}$ كوب ماء - 3 ملاعق زبدة - $\frac{1}{2}$ كوب مكسرات أو سوداني

حدث شىء غريب جدًا .. فقد كُسرت أرجل جميع أصدقائى فى أثناء اللعب !!

وطبعًا الكلّ اتهم العبد للّه ... وهكذا لم أجد من يلعب معى كرة قدم !

فبدأت فى إجراء تمرينات منفردة بهدف اكتساب مهارات جديدة !

وفى أحد الأيام .. بينما كنت أواصل تدريباتى فى النادى ...

كابتن .. كابتن ..

لعمل الكراميل : يوضع السكر مع الماء مع الليمون على النار مع التقليب حتى يصفر لونه ، ثم يضاف الزبد مع التقليب بسرعة .

● تقلب بيضة فى قالب الكيك بالكراميل جيدًا ثم يرش عليه المكسرات ليبرد .



لعمل الكيك : ● يضرب السكر مع الزبد جيدًا حتى يهش ويبيض لونه ثم يضاف البيض ويستمر فى الخفق ويضاف الڤانيليا. ● تقلب الخميرة مع الدقيق ويضاف للخليط السابق مع التقليب بالملعقة . ثم يضاف اللبن مع التقليب الجيد

→



حتى تخلط العجينة ، ثم بعد ذلك يصب فى القالب المعد . ● تدخل فرن متوسط الحرارة مدة $\frac{3}{4}$ ساعة حتى تنضج ويصب عليها كوب المياه الغازية وهى ساخنة .
● تقلب وهى ساخنة على طبق التقديم ثم تجمل وتقدم .

وفى أول اجتماع للاعبى (الفناطيس) بعد انضمامى إليهم ...

شوفوا يا أولاد .. عاوز لعب من نار فاهمين ؟

ممكن أعرف مركزى ح يكون إيه يا كابتن كعبُلَة ؟

إنت ح تكون رأس حربة ... مهمتك إحراز الأهداف ...

خلّى بالك يا (نظير) .. فريقنا يحتلّ المركز الأول فى الدورى العام ... ورصيدنا كبير جدًّا من الأهداف ... يعنى مهمتك سهلة !

ما يكونش عندك فكر ..



● يحاول الفيل الصغير أن يشرب لأول مرة .. مستعملاً خرطومه .. فى البداية لا يعرف كيف يحتفظ بالماء داخل الخرطوم . ولا أين يضعه .. ويطير الماء رذاذًا من حوله ، لكنه يتعلم بالتجربة كيف يصب الماء داخل فمه . هذه التجارب وغيرها هى جزء من نمو الفيل

فى أول مباراة أشترك فيها كانت أمام نادى (الجمص) وهو الفريق الذى يحتل المركز الأخير فى جدول الدورى ... دون أن يحقق أى فوز ..



بدأت المباراة دون أن أشترك فى بدايتها ..

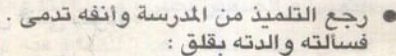


انتهى الشوط الأول بتقدم (الفناطيس) 3 ـ صفر ..





- رجع التلميذ من المدرسة وأنفه تدمى .
فسألته والدته بقلق :
ـ ماذا حدث لك ؟
ـ كل هذا بسبب الساحر الذى أتى إلى المدرسة اليوم .













فلقد أنزل من أنفى نقودًا .
ـ وهل آلمك ؟
ـ لا ، لكن بعد انصرافه ، حاول أصدقائى إنزال باقى النقود !





وخرج فريق (الفناطيس) مهزومًا 3 ـ 4 لأول مرة فى عمر الدورى .. و (الجمص) فائزًا لأول مرة فى تاريخه ... وجدير بالذكر أن أحدًا لم يربط بين اشتراكى فى هذه المباراة وبين الهزيمة !



واستمر الحال على هذا المنوال ... المباراة التى أشترك فيها مع الفناطيس ينهزم !



والمباراة التى لا أشترك فيها ... يفوز (الفناطيس) ..





التمساح الصغير يصرخ مستغيثًا ومذعورًا .. وفى الحال يخف تمساح كبير للدفاع عنه ، والمنقذ ليس أم الصغير ولكنه غريب من نفس الفصيلة يستجيب .

وفى يوم ما يعلم به إلا ربنا ... انكشفت الحقيقة أمام أحد نقاد الكرة فى الجرائد ... ولم اقرأ الجريدة فى هذا اليوم ، واشتركت مع فريقى فى مباراة مصيرية .. حيث كان فريقنا .. بعد سلسلة الهزائم الأخيرة .. يصارع مع فريق المؤخرة للنجاة من الهبوط ..

وكانت المباراة مع فريق (شبرا النملة) وهو فريق قليل الخبرة .. لا ينافسه فى ذلك إلا فريق (الجمص) ...

وبدأت الهمسات تدور فى المدرجات بين الجماهير ..

وحتى قبيل نهاية المباراة بـ 4 دقائق كان فريقى متقدمًا 1 ـ صفر !

وفى المدرجات ..

فى نفس اللحظة أحرز (شبرا النملة) هدفًا .



الولد : صحيح يا بابا أن السمك الكبير بياكل السمك السردين !

الأب : طبعًا يا حبيبى !.

الولد : لكن ازاى يفتح العلبة ؟؟









الأول : العتة حشرة مسكينة ؟
الثانى : ليه ؟
الأول : لأنها بتقضى الصيف فى الفساتين الصوف ، وبتقضى الشتاء فى المايوهات .

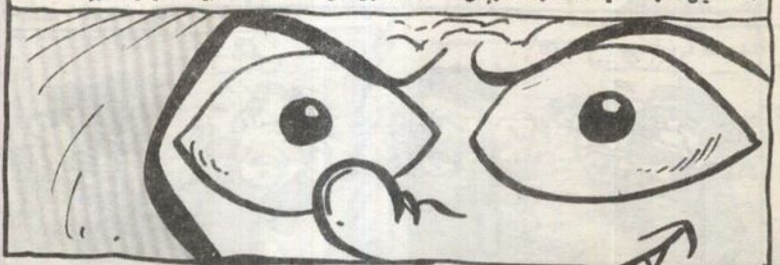
لا أريد أن أسهب فى وصف ما حدث بعد اللقاء ... يكفى أن تعلموا أن 120 ألف متفرج قد نفّسوا عن غضبهم فى العبد للّه !



تكسّر جسمى كله .. لم يبق منه سليمًا سوى عينىّ فقط !!



بعد سنوات .. لم يسمح لى الأطباء أن أمارس كرة القدم بأكثر من عملية (تنطيق) أو تنطيط الكرة ... وإلى حلقة أخرى من حلقات (ذكريات عينين) بإذن اللّه !



(تمت)

ضحكات

- أنا بعثت جواب كتبت عليه : إلى أغبى رجل فى المدينة .
- ووصل ؟
- أيوه ، استلمته بنفسى امبارح .





خليل البخيل و كفتة البطاطس











المدرس : إذا أردنا قسمة سبع تفاحات بين ثلاثة أولاد تعمل إيه .

التلميذ : نعمل سلطة فواكه يا أستاذ .



تقلبّة إيه اللى بتعمليها يا ولية ؟ إنت اتجننتى ؟!

يا خليل إنت ما عندكش شغل خالص ؟ قاعد فى البيت ليل نهار ؟!!

أنا كفاية علىّ باشغّل فلوسى ...

طيب حرام عليك تقعدلى ع الواحدة بالشكل ده .. كل حاجة تحشر فيها أنفك ؟!

أنا باحشُر أنفى ؟!



● جاء من نصيب زهير فى الغداء سمكة مقوسة فعلق قائلاً : غريبة هذه السمكة أكيد تم صيدها وهى تأخذ ملف يمين .

نهايته .. عاوز إيه منّى ؟

والدتى أرسلت برقية بتقول إنها جاية بكرة الصبح ..

يا دى السـُّخام ... آ ... قصدى أهلاً وسهلاً بيها ...

نعم ؟!

اسمعى .. أنا عاوز استقبال حافل لماما .. نفسى إنها تشعر بأنها فى بيتها ...

أووف !



● أراد الأستاذ أن يختبر التلاميذ فى المعلومات العامة فسأل هبة : ممكن تخبرينى يا هبة ، لماذا كان نابليون يكره الإنجليز ؟ بعد دقيقة من التفكير ، ردت هبة : لأنهم سبب وفاته .. فى جزيرة سانت هيلانة



ضحكات

● لم يجرب خليل السفر أبدًا ، وذات يوم أراد أن يسافر فذهب إلى المحطة . وعندما سأله موظف الشباك : إلى أين ؟ رد خليل بعصبية قائلاً : أما إنك فضولى صحيح ؟

أمال فين عدالات ؟ .. هى متضايقة من وجودى ؟!

تقدر تتضايق ؟ دى بتموت فيكِ يا مامى !

أهلاً يا حماتى .. تشربى شاى ؟

عينى يا عينى ع العزّ ... شاى نوبة واحدة ؟

بلاش .... وقرت ..

شوف الملعونة بتعاملنى إزاى ؟



● أن الضفدع يفعل ما يفعله أى « حاوى » .. وذلك بفضل لسانه الطويل المثبت عند مقدمة الفم .. مثلاً تلك الدودة على ورقة الشجرة .. الآن أنت تراها فجأة لا نراها .. اختفت تمامًا .. بسحر ساحر . الحقيقة أن الضفدع أخرج لسانه والتقطها بسرعة البرق .

قبل الغداء ..

بتعملى إيه يا عدالات ؟

باعمل كفتة ..

يا مرارى !! كفتة ؟!!!

كفتة كفتة ؟! .. قصدى كفتة باللحمة ؟

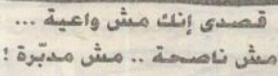
طبعًا كفتة باللحمة .. أمّال عاوزانى أعملها بالباذنجان ؟

يا مصيبتى يا مصيبتى .. دلوقت عرفت ابنى مش عارف يبقى غنى ليه ؟!!

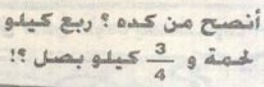
قصدك إيه ؟



رجعت الوالدة من السوق ، وسألت أولادها : هل غسلتم الأطباق ؟
فرد كريم : " نعم يا ماما .. أنا غسلتها " !! وأضافت دينا : وأنا جففتها "
وسألت الأم أصغر أطفالها " وأنت يا سلمى ماذا فعلت " ؟
فأجابت سلمى : أنا جمعت قطع الأطباق المكسرة .



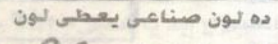
















● هل هذا القماش صوف 100 ٪ ؟
نعم يا سيدى !
ـ إذن ، لماذا كتب عليه 50 ٪ قطن ؟
ـ آه ! هذا لتضليل العتة !



وتفتكرى ممكن الأولاد يكتشفوها ؟

ولا الجن الأزرق يكتشفها يا حبيبتى

نيا ها ها
ها ها ها
ها !

وعشان تحبكى العملية ..
ما تعمليش لكل فرد غير صباعين
اثنين !

نجرّب وأمرنا لله !

وعلي الغداء ..

يا سلاااام .. شفتى يا ماما ؟ .. احتفالاً

بيكى .. عملنا لك كفتة !

عشت ..



● كان الطفل يحلم بأن غولاً يطارده حتى كاد يمسكه فصرخ الطفل : « ماذا ستفعل بى » ؟
فرد الغول : كيف أجاوبك وأنت الذى تحلم ولست أنا !

يا سلام على جمال الكفتة !

إيه رأيك إننا مستعملين فيها كيلو لحمة بحاله !

إيه ؟!كيلو لحمة كامل ؟! قـ .. قصدى فداك يا ماما !!

شفتى ؟!

آ .. أنا شايف يا جماعة إننا ناكل نصف الكفتة النهاردة .. والنصف الآخر الأسبوع القادم !

جرى إيه يا خليل ؟ إنت مستخسر الكفتة فى أمك ؟



● رجع إبراهيم إلى البيت وهو يبكى فسألته والدته عن سبب بكائه فقال : ـ هئ هئ .. هشام وضع دبوسًا على كرسى المدرس ثم .. هئ .. هئ ..

ـ ثم ماذا ؟

ـ لم تعجبنى الفكرة فسحبت الكرسى من تحت المدرس وهو يهم بالجلوس هئ .. هئ .. فضربنى علقة .



(*) النملية مكان يُحفظ فيه الطعام .. وكان هذا قبيل انتشار الثلاجات .
(**) سبق لخليل البخيل .. فى قصة سابقة أن أعطى اللحم للقطة ذاتها !!

فكاهات

- سأل مدرس الحساب ماجدة قائلاً : توجد عشر قطع شيكولاتة فى حقيبة ، أكلت منها ست قطع كم قطعة تبقى ؟ فردت ماجدة بعد " تفكير " عدد القطع الباقية يساوى عدد الضربات التى ستوجهها إلى والدتى عندما تعلم أنى أكلت الشيكولاتة .

اختبار نفسى
هل أنت ابن نكتة ؟

قيل إن هناك من ينشرون المرح حيث يذهبون ، وإن هناك من ينشرونه حين ينصرفون .. حل هذا الاختبار لتعرف هل أنت ممن يطرب الناس لحضورهم أم لانصرافهم ..

1 ـ هل توجد علاقات عدائية غالبًا بينك وبين اساتذتك . نعم لا

2 ـ إذا أطلق أحدهم نكتة سخيفة ، هل ترد عليه بأسخف منها .
نعم لا

3 ـ عندما تطلق نكتة سخيفة أتكون أول من يضحك ؟ نعم لا

4 ـ فتحت هدية عيد ميلادك فانفجرت العلبة فى وجهك
هل تثور على أصدقائك ؟ نعم لا

5 ـ هل تفضل أداء الممثل محمود عبد العزيز على أداء الفنان
محمود يس ؟ نعم لا

6 ـ الجالس أمامك بالقطار غرق فى موجة من الضحك بلا سبب
هل تشعر بالاحتقار تجاهه ؟ نعم لا

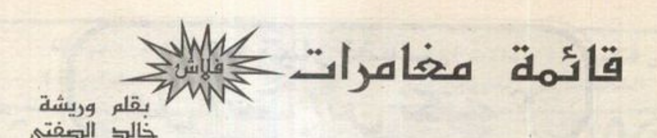
7 ـ عندما تشعر بالملل هل تفضل قراءة كتاب لأحمد رجب
على كتاب لمصطفى محمود ؟ نعم لا

8 ـ دعاك أحد أصدقائك على الغداء وعندما ذهبت وجدته قد
نسى الدعوة هل تنصرف مغاضبًا ؟ نعم لا

والآن أعط نفسك نقطة عن كل إجابة بـ (نعم) على 1/ 2/ 5/ 7 . ونقطة عن كل إجابة بـ (لا) على 3/ 4/ 6/ 8 وانظر الحلول .



● قابل صياد زميلاً له باحدى غابات إفريقيا فسأله : اى حيوان تصطاد ؟ ـ الحقيقة أصطاد الفيل مضطرًا .
ـ ولماذا مضطرًا ؟
ـ لأنه كان فى نيتى أن أصطاد الفراشات ، ولكن نظارتى انكسرت !



بقلم وريشة
خالد الصفتي

1 ـ ديفيليه .
2 ـ السقوط إلى البلاغة .
3 ـ اكتم السر .
4 ـ مهمة خاصة جدًا .
5 ـ خمس نجوم .
6 ـ بحيرة البجع .
7 ـ كوابيس .
8 ـ مغامرات فى تركيا .
9 ـ سوبر منسى .
10 ـ الهدف .
11 ـ لقاء مع الماضى .
12 ـ كنز الفرعون .
13 ـ حادث فى المطار .
14 ـ الانتقام الرهيب .
15 ـ بطل من ورق .
16 ـ مغامرات فى الترام .
17 ـ كابتن هرقل .
18 ـ كابتن توتو .
19 ـ حكاية عم هريدى .
20 ـ فى بيتنا راديو .
21 ـ الذاكرة الملعونة .
22 ـ المستشار .
23 ـ الفتوة .
24 ـ إيبولا .
25 ـ حاتم الحكيم .
26 ـ قاهر الفتوة .
27 ـ وفاة المواطن المطحون .

حلول ألعاب الذكاء

المربع الصحيح صفحة 20 : رقم 3 .

صفحة 30 : الاسم الغامض : سودانى .

صفحة 46 : 1 ـ ما بين كشافات الطائرة الأيمن .

2 ـ مقدمة الطائرة . 3 ـ جزء مقدمة الطائرة .

4 ـ الجزء العلوى الأيسر من مقدمة الطائرة .

5 ـ الجزء المستطيل من الذيل الأيمن .

6 ـ الجزء العلوى الأوسط من ذيل الطائرة .

7 ـ الجزد الأسفل الأيسر من الطائرة .

8 ـ العجلة اليسرى للطائرة .

صفحة 53 الجدار : 20 طوبة .

صفحة 55 المربع الصحيح : مربع 2

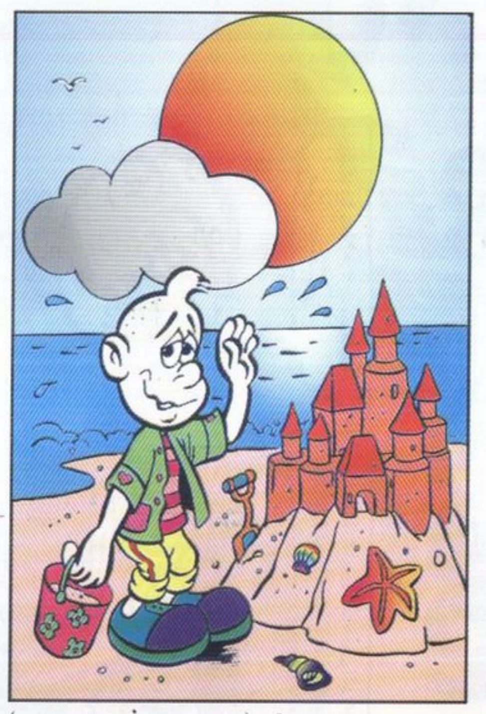
ثلاث مرات صفحة 55 : الحل البندقية .

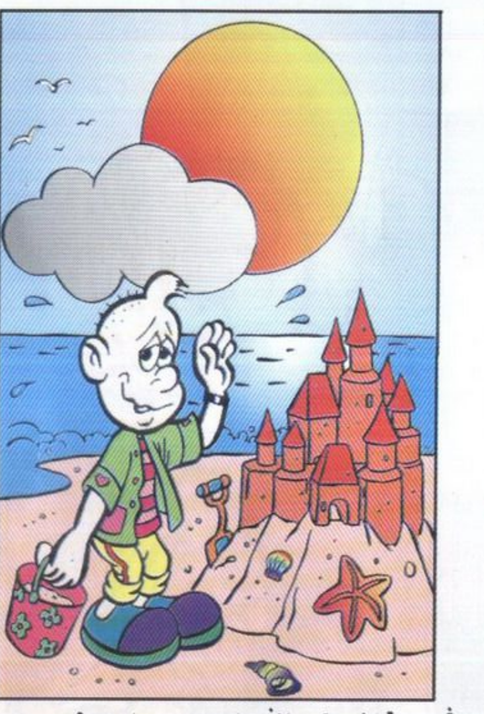
حل الاختبار النفسى (هل أنت ابن نكتة ؟)

ـ إذا زادت درجاتك على 6 درجات فأنت بالفعل ابن نكتة ، ولكن حذار من المبالغة والتمادى حتى لا يصفك الناس بصفة غير مستحبة تبدأ بحرف (الهاء) !

ـ بين 4 و 6 درجات أنت فى قمة الاعتدال و ... وكفاية !

ـ تحت 4 دراجات أنت فى حاجة لـ (كورس) عاجل ومكثف من مسرحيات سمير غانم وعادل أمام وأفلام إسماعيل ياسين حتى لا تتسرب (القتامة) إلى نفسك !





بين صـــورتى (حـــريص فى البـــلاج) عـــشـــرة اخـــتـــلافـــات ... مـــا هى ؟



مغامرات علام !

مالك يا علام ؟ .. شكلك مش عاجبنى ..

بينى وبينك قلبى الحنين الرهيف ده بيسبب لى أزمات نفسية كثير ..

طيب وايه اللى مضايقك الآن ؟

من ساعة ما سمعت عن احتمال انقراض الحوت الأزرق وأنا مش عارف أنام !

الثمن فى مصر



وما يعـ... ...ولار الأمريكى
فى سائر الدول العربية والعالم

